Domácí bramborové lupínky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 kg	brambory
70 g	máslo
1 a 1/2 lžičky	hrubě mletá sůl
1 lžíce	nahrubo nasekané bylinky (oregano, tymián, rozmarýn...)
podle chuti	sladká paprika, chilli, provensálské či řecké bylinky nebo česnek



Postup přípravy

Brambory nakrájíme na velmi slabé plátky, ideální je nastrouhat je na speciálním struhadle – mandolíně. Přebytečnou tekutinu z brambor vysajeme papírovou kuchyňskou utěrkou. Ve větší míse je osolíme, opepříme, přidáme nasekané bylinky (část necháme na ozdobení) a přelijeme rozpuštěným máslem. Opatrně promícháme, aby se všechny brambory obalily směsí másla a bylinek. Poté brambory úhledně vyskládáme do pekáče. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C zhruba 40 minut, dokud nejsou brambory křupavé a zlaté. Můžeme podávat jako přílohu nebo s dresinkem jako domácí alternativu k chipsům.